Bio Apfelessig Pulver – der Klassiker in praktischer Pulverform, mit natürlicher Akazienfaser

Bio Apfelessig Pulver mit natürlicher Akazienfaser - ballaststoffreich & vielseitig einsetzbar

Unser **Bio Apfelessig Pulver** vereint **Bio Apfelessig mit natürlicher Akazienfaser** und macht den beliebten Klassiker besonders unkompliziert verwendbar. Der flüssige Bio Apfelessig wird dafür schonend auf die pflanzliche Ballaststoffquelle aufgebracht und in eine feine, gut dosierbare Pulverform gebracht. Mit seinem hohen Ballaststoffgehalt eignet sich das Pulver ideal zum Einrühren in Smoothies und Getränke sowie als vielseitige Zutat in der Küche. Vegan, ohne Zuckerzusatz und praktisch für den täglichen Gebrauch.

Vorteile von Topfruits Bio Apfelessig Pulver auf einen Blick

- aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA)
- praktische Pulverform statt flüssigem Essig
- mit natürlicher Akazienfaser – reich an Ballaststoffen
- vielseitig einsetzbar – Küche, Smoothie & Getränke
- ohne Zuckerzusatz, vegan, glutenfrei & gentechnikfrei
- laborgeprüft auf Rückstände und Mikrobiologie

Was macht unser Apfelessig Pulver besonders?

Apfelessig zählt seit Langem zu den beliebtesten Hausmitteln in Küche und Naturheilkunde – wird jedoch in flüssiger Form nicht von allen gerne verzehrt: der intensiv-saure Geschmack sowie die Sorge um den Zahnschmelz halten manche davon ab. Unser Apfelessig Pulver bietet eine praktische Alternative: Bio-Apfelessig wird schonend auf natürliche Akazienfaser aufgebracht – einen pflanzlichen, gut wasserlöslichen Ballaststoff, der von Natur aus Struktur gibt und den Essig streufähig macht. So lässt sich das Pulver unkompliziert dosieren, mit anderen Zutaten kombinieren und ganz ohne den stechenden Essiggeruch verwenden.

Wie wird das Bio Apfelessig Pulver verwendet?

Laut Herstellerempfehlung liegt die Verzehrmenge bei ca. 5 g pro Tag (etwa 1 gehäufter Teelöffel) – am einfachsten in ein Glas Wasser oder ein anderes Getränk eingerührt. Auch in der Küche ist es vielseitig einsetzbar: als würzige Note in Salatdressings, Marinaden, Saucen und Gewürzmischungen, oder als natürlicher Trieb-Helfer beim Backen.

Wichtiger Hinweis: Das feine Pulver sollte nicht eingeatmet werden, da es die Atemwege reizen kann – beim Einrühren am besten vorsichtig arbeiten.

Wissenswertes über Apfelessig Pulver

Vom flüssigen Essig zum feinen Pulver

Apfelessig entsteht durch zwei Gärungsschritte: Zunächst vergärt der Zucker im Apfelsaft zu Alkohol, anschließend wandeln Essigsäurebakterien diesen Alkohol in Essigsäure um (Essigsäuregehalt in unserem Pulver: 11,1 %). Für die Pulverform wird der fertige Bio-Apfelessig schonend auf natürliche Akazienfaser aufgesprüht und getrocknet – einen pflanzlichen Ballaststoff, der aus dem Harz der Akazie gewonnen wird und dem Pulver seine gute Wasserlöslichkeit verleiht.

Akazienfaser als natürliche Basis

Ein wesentlicher Bestandteil unseres Bio Apfelessig Pulvers ist natürliche Akazienfaser. Sie wird aus dem Pflanzensaft bestimmter Akazienarten gewonnen und zeichnet sich durch ihren besonders hohen Ballaststoffgehalt aus. Im Apfelessig Pulver dient sie als natürliche Trägersubstanz, auf die der flüssige Bio-Apfelessig aufgebracht wird. Dadurch entsteht ein gut dosierbares Pulver mit einem hohen Ballaststoffgehalt von ca. 73 g pro 100 g – ganz ohne Zuckerzusatz.

Jetzt Topfruits Bio Apfelessig Pulver kaufen & den Klassiker praktisch in den Alltag integrieren

Entdecken Sie den bewährten Klassiker in einer praktischen neuen Form – ideal für alle, die Apfelessig unkompliziert in ihren Alltag integrieren möchten. Jetzt bestellen!

Allgemeine Informationen zu Topfruits Bio Apfelessig Pulver

Example Company

Zutaten: Akazienfaser*, Apfelessig* (*aus kontrolliert biologischem Anbau)
Lagerung: Trocken, dunkel und bei Raumtemperatur (10–25 °C) lagern – nicht kühlschrankkalt lagern, da das Pulver sonst schneller Feuchtigkeit zieht und verklumpt. Nach dem Öffnen zügig verbrauchen und fest verschlossen aufbewahren.
Verpackung: Schraubdose

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kcal	349 kcal
Kohlenhydrate	13,15 g
davon Zucker	1,77 g
Ballaststoffe	73,25 g
Eiweiß	0,825 g
Salz	0,75 g